



2021 URT. 19

Sagardotegiek pitxerra berreskuratuko dute

Txotx denboraldia ohikoa baino beranduago zabalduko da aurten, otsailaren 5ean, eta sagardoa mahaian eserita dastatu beharko denez, pitxerra erabiliko da, garai batean sagardotegietan egiten zen moduan.

Joseba Salbador



Pitxer eta botila gardenak aurkeztu dituzte Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako sagardogileek. Gorka RUBIO | FOKU

Sagardotegiak dira pandemia egoerak gogorren kolpatu duen sektoreetako bat. Iazko txotx denboraldia hasi berria zenean iritsi zen konfinamendua eta aurten, denboraldi berria bestera zibero momentuan. Ekuherri onderanga kutsatze kearen igoera iritzi da

berria nastera zinoan momentuan, eguberri onduarengo kutsatze kasuen igoera itxsi da.

Egoera, beraz, ez da erraza, murrizketak herriz herri ari dira zabaltzen, baina sagardogileek txotx denboraldiaren errituala mantendu nahi izan dute eta horretarako egoera berriari aurre egiten jakin dute. Euskal Sagardoa Jatorri Deiturako ordezkariak eta Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteetako lehendakariak aurtengo denboraldiaren berritasunak aurkeztu dituzte astearte goizean Donostian egindako agerraldian.

Unai Agirrek, Jatorri Deiturako koordinatzaileak azaldu duenez, aurtengo denboraldia otsailaren 5ean zabalduko da ofizialki eta sagardo dastaketa ezin izango denez zuzenean kupeletik egin, bezeroek mahaian eserita egon beharko dute, baina horrek ez du esan nahi kupel desberdinetako sagardo berria dastatzeko aukera izango ez dutenik. Horretarako, sagardogile guztiek pitxerrak jarriko dituzte bezeroen eskura, mahai bakoitzetik pertsona bat altxa eta sagardogilearen laguntzaz ontzia bete eta mahaira eraman dezan.

Horrekin batera, sagardo botilak ere banatuko dira mahaietan, hauek ere kolore gardenekoak, jendeak ikusi dezan ze kolore duen aurtengo sagardo berriak. Horrekin, sagardogileek argi utzi nahi dute nahiz eta botiletik zerbitzatu, hori ez dela botilako sagardoa. «Jendeak dastatuko duena sagardo berria da, oraindik bukatu gabea eta oraindik kalifikazio prozesua pasa ez duena, beraz hori ez da botila berdeko sagardoa, baizik eta txotx denboraldiko sagardo berria», nabarmendu du Agirrek.

Zentzu horretan, botila horiek txartel bana eramango dute, bezeroak jakin dezan zein sagardo eta zein kupelekoa edaten ari den. Txartel horrek QR kodea ere eramango du, sagardotegiaren informazio gehiago jaso ahal izateko.

Beraz, pitxerraren bitartez, sagardotegiek garai bateko kontsumitzeko modua berreskuratu nahi izan dute, baina garai berrietara egokituta. «Historian zehar pitxerretan zerbitzatu izan da sagardoa gure sagardotegietan, eta aurtengo egokitu eta findu egin nahi izan dugu teknika hori, bezeroari ahal bezain arreta onena emateko asmotan», azaldu du Unai Agirrek.

Gainontzean, sagardotegiek ostalaritzak dituen neurri berberak bete beharko dituzte, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko koordinatzaileak, Olatz Mitxelenak, azaldu duenez: seiko taldeetan osatuta egongo dira mahaiak gehienez ere, bezero bakoitzak bere platera izango du eta, urtarilaren 12ko dekretuak indarrean dirauen bitartean, iluntzeko 20.00etan itxiko dira sagardotegien ateak.

Aurtengo sagardo berriaren ezaugarriak dagokionez, 2020ko sagar uzta aurreko urtekoa baino murriztagoa izan dela baina ekoiztutako sagardoa izaera eta gorputz handiagokoa dela nabarmendu du Unai Agirrek.

Aurten guztira 8 milioi litro sagardo egin dira (aurreko urtean baino %34,4 gutxiago), hauetatik 1,2 milioi litro Euskal Sagardoaren Jatorri Deiturapean.

2020ko sagar uzta aurreko urtekoa baino murriztagoa izan da, baina ekoiztutako sagardoa izaera eta gorputz handiagokoa da.

PUBLIZITATEA



Klikatuenak

Mendia no es una torturadora e Iriarte no es de ETA

«Nunca pasarán el timón a un independiente»



«Estas pelotas hacen daño ¡y nos las están lanzando a civiles desarmados!»

Mariekurrena abre las costuras a la política deportiva de Baiko (10-22)

La mayoría de Bilbo, PSE incluido, pide el traslado de Irati y sus padres a Euskal Herria
